

ПРОТОКОЛ № 2
заседания Совета по питанию
МАДОУ №28

от 18.02.2022 г.

Присутствовали: 6 членов Совета по питанию. Отсутствовали: нет
ПОВЕСТКА ДНЯ.

1. Итоги контроля выхода готовых блюд на пищеблоке. Соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям.
2. Выполнение натуральных норм питания.
3. Разное.

СЛУШАЛИ:

по первому вопросу председателя Совета по питанию Малич И.Е., которая напомнила присутствующим, что в соответствии с планом-графиком проверок с 07.02 по 12.02. 2022 года осуществлен контроль выхода готовых блюд на пищеблоке, проверено соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям. Малич И.Е. отметила, что проверка питания в ДОУ подразумевает строгий контроль качества готовой пищи, который начинается уже на этапе закладки продовольственного сырья в тару перед приготовлением. Контроль осуществляется бракеражной комиссией, назначаемой руководителем дошкольного учреждения. Повар ДОУ не имеет права начинать закладку продуктов без присутствия члена комиссии. Контроль на данном этапе заключается во взвешивании закладываемых продуктов. Полученные результаты сопоставляют с нормативами и заносят в журнал. Приготовленные блюда также проходят строгую проверку. Только в случае успешного прохождения контроля повар имеет право начинать раздачу готовых блюд детям. Проверка питания в ДОУ на этом этапе заключается в снятии проб и дальнейшей органолептической оценке. Комиссия отмечает внешний вид готового блюда, его цвет и консистенцию, оценивает кислотность и соленость. По данным параметрам делается вывод о том, была ли соблюдена технология приготовления, сохранена ли пищевая ценность блюда. В готовых блюдах не допускается наличие посторонних включений и примесей, в первых блюдах не должно быть разваренных овощей. Бульоны (мясные и рыбные) должны сохранять прозрачность. В пюреобразных супах и кашах не должно быть комков, эти блюда обязательно должны иметь однородную консистенцию. Отдельно оценивается запах блюда - в нем не должно быть горечи и неприятных тонов. Наконец, по окончании органолептической оценки выполняется контроль выхода готовых блюд. Для этого взвешивается несколько порций и сравниваются результаты взвешивания с нормативным выходом. (Акт о результатах контроля прилагается).

ВЫСТУПИЛИ: кладовщик Шевченко В.Д. рассказала о работе бракеражной комиссии ДОУ, отметила, что только в случае успешного прохождения контроля повар имеет право начинать раздачу готовых блюд детям. Член Совета по питанию Литвинова Т.Н. отметила, что контроль за закладкой продуктов и выходом готовых блюд ведется постоянно, нарушений за прошедший период выявлено не было.

РЕШИЛИ:

1.Выполнение закладки продуктов и выход готовых блюд считать удовлетворительным.

2.Кладовщику и ответственным по осуществлению контроля закладки продуктов в котел производить своевременную корректировку закладки продуктов в соответствии с заявкой по воспитанникам и нормативным документам.

3. Воспитателям проводить постоянную разъяснительную работу с родителями по вопросам посещения воспитанниками ДОУ и своевременного предупреждения работников об отсутствии ребенка.

Голосовали: за -6, против - нет, воздержались - нет

СЛУШАЛИ:

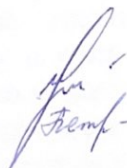
по второму вопросу кладовщика Шевченко В.Д. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за отчетный период 2022 года. Выполняются нормы по мясу, птице, печени, рыбе, фруктам свежим и сухим, сливочному маслу, сахару, творогу и т. д. (информация по выполнению норм питания прилагается). Вместе с тем было отмечено на необходимость увеличения потребления крупам, кондитерским изделиям, картофелю.

РЕШИЛИ:

1.Кладовщику осуществлять постоянный мониторинг выполнения натуральных норм питания, производить корректировку потребления продуктов,

2.Строго отслеживать выполнение предварительного меню, осуществлять контроль за его сбалансированностью.

Председатель Совета по питанию
Секретарь



И.Е.Малич
З.Е.Петракова